

BISTRO	CAVE	TABLE						
				ET NOS PAPILLES ONT LES YEUX QUI BRILLEN !		LE REPAIRE		

FORMULE DU MIDI

Voir l'ardoise

PLAT DU JOUR	15,50 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	18,50 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	22,50 €

À PARTAGER

SAUCISSON	5.00€
CAMEMBERT NORMAND RÔTI À LA CHEMINÉE AU MIEL ET THYM, JAMBON DE BAYONNE IGP ET POMMES GRENAILLES (À PARTAGER OU PAS !)	14.50€

ENTRÉES

TATAKI DE BŒUF GRILLÉ À LA CHEMINÉE, SAUCE CHOU ROUGE ET GINGEMBRE, SOJA, SÉSAME	8.50€
CRUDO DE THON, BOUILLON CLÉMENTINE , HUILE D'HERBES, GRENADE ET PISTACHE	9.00 €
NOIX DE SAINT-JACQUES FLAMBÉES AU COGNAC, DÉCLINAISON DE BUTTERNUT ET FAR NOIR	10.00 €

BISTRO	CAVE	TABLE						
				ET NOS PAPILLES ONT LES YEUX QUI BRILLET !		LE REPAIRE		

PLATS

ACCOMPAGNEMENT : FRITES ET SALADE OU MOUSSELINE DE POMME DE TERRE,
FAR NOIR ET LÉGUMES

LE BURGER DU REPAIRE

19,00 €

Steak haché Black Angus, sauce cheddar fondu, oignons frits,
poitrine fumée, salade, tomate, mayonnaise ciboulette
(Steak végétal sur demande)

À la cheminée

De septembre à juin

L'ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA 200G

17,50 €

Origine France

BROCHETTES DE POULET FERMIER 220G

19,00 €

Marinade texane, origine France

LA BAVETTE D'ALOYAU 220G

22,00 €

Origine Irlande

FAUX-FILET ROUGE DES PRÉS 250G

24,00 €

Origine France

L'ENTRECÔTE CHAROLAISE 300G

31,00 €

Juste grillée à la fleur de sel

À PARTAGER : LA CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE

79,00 €/KG

Environ 1kg, origine France

SAUCE AU CHOIX : POIVRES, BLEU D'Auvergne, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,
Échalotes au vin rouge, Fromagère au cheddar rouge

Plats signatures

L'EFFILOCHÉ DE BOEUF

28,00 €

Confit 12h, sauce barbecue fumée, écrasé de pommes de terre,
carottes glacées et jus de cuisson réduit

TERRE ET MER

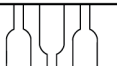
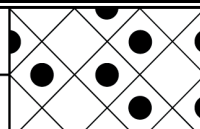
28,00 €

Magret de canard laqué et Saint-Jacques snackées, crème de corail
et jus de volaille, mousseline de butternut fumée

BISTRO

CAVE

TABLE

ET NOS PAPILLES ONT
LES YEUX QUI BRILLEN !

LE REPAIRE

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT

8,00 €

Assortiment de fromages, chutney de figues et noix

DESSERTS

CHOU FAÇON PARIS-BREST, PRALINÉ NOISETTE

7,50 €

ET CAMEL BEURRE SALÉ, NOISETTES CAMELISÉES

MILLE-FEUILLES CAMELISÉ ET CROUSTILLANT

7,50 €

AU CRÉMEUX CHOCOLAT-GINGEMBRE ET SORBET FRAMBOISE

TIRAMISU TRADITIONNEL, SAUPOUDRÉ DE CACAO,

7,50 €

GÉNOISE IMBIBÉE AU CAFÉ ET AMARETTO

Nos glaces

1 BOULE

2,50 €

2 BOULES

4,80 €

Menu enfant

Moins de 12 ans

Sirop à l'eau

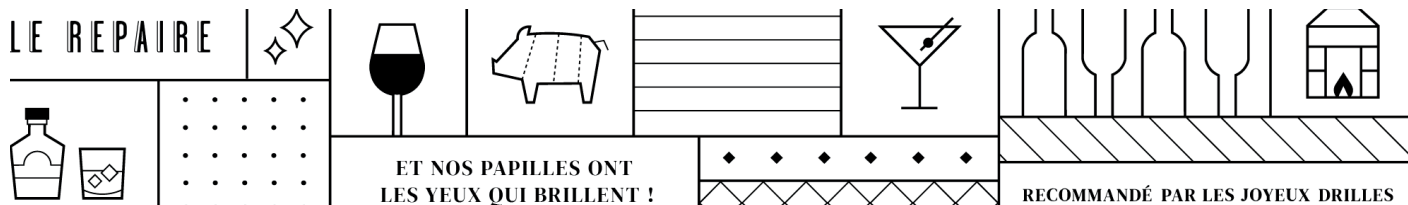
Steak haché frites ou Fish and chips

12,00 €

1 boule de glace

Produits frais et plats entièrement faits maison, quantités limitées et selon arrivage. Doggy bag disponible.

Prix nets, service compris. Liste des allergènes, nous consulter.



Menu - Le Repaire

41€

Entrées

Tataki de bœuf grillé à la cheminée

ou

Crudo de thon, clémentine, pistache et grenade

Plats

L'effiloché de Boeuf barbecue fumé

ou

Terre et mer magret de canard et Saint-Jacques

ou

Entrecôte charolaise grillée à la cheminée

Desserts

Assiette de fromages du moment, chutney de figue et noix

ou

Dessert au choix

Accompagnement : frites et salade ou mousseline de pomme de terre, far noir et légumes

Sauce au choix : poivres, bleu d'auvergne, beurre maître d'hôtel, échalotes au vin rouge, fromagère au cheddar rouge

